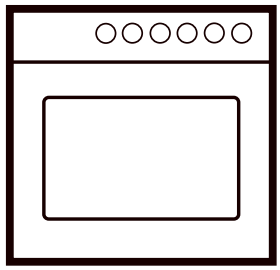
ISTRUZIONI DI USO
e di montaggio

Ⓔ Instrucciones de uso y de montaje
Ⓟ Instruções de uso e de montagem



GEH 630.0

07 22 76 GB1

Küppersbusch
IL CUORE DELLA BUONA CUCINA

Para su información

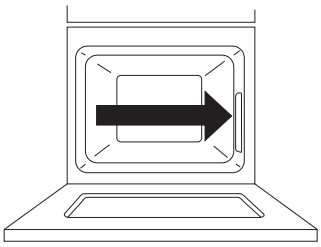
Sírvase leer con toda atención la información contenida en este manual.
Contiene advertencias importantes relativas a la seguridad, instalación, uso y mantenimiento del aparato.
Sirve exclusivamente para su empleo en el hogar.
Sírvase conservar cuidadosamente estas instrucciones de servicio.

Condiciones de garantía

Las condiciones de garantía respectivamente válidas serán las que hayan sido publicadas por nuestros representantes en al país correspondiente. Las mismas podrá solicitar usted a su distribuidor autorizado que le haya vendido este aparato, o bien directamente a nuestros representantes nacionales. No obstante, para hacer valer cualesquier reclamaciones en concepto de garantía se tendrá que presentar en todo caso el comprobante de compra.

Rótulo de características

Se encuentra a la derecha, sobre la moldura lateral, y es visible al abrir la puerta del horno. Para eventuales consultas con nuestro Servicio Postventa, sírvase anotar los datos siguientes:



Número F

Designación de modelo del horno

Designación de modelo del campo de cocción

Indica

Esquema de su aparato 18

Advertencias sobre la seguridad 19

sobre la conexión y funcionamiento
para las zonas de cocción
para el horno

Antes del primer uso 19

Eliminar el material de embalaje y el aparato antiguo
Primera limpieza

Uso de los fuegos 20

Apagar y encender los quemadores
Advertencias sobre los utensilios adecuados

Horno 21

Selección de modo y temperatura
Símbolos de mando y modos de funcionamiento
Ajustes del termostato
Encender el quemador del horno y regular la temperatura
Posibilidades y elementos de inserción
Asar
Hornear
Conservación
Montaje de la parrilla infrarroja
Parrilla

backmobil® (Accesorio especial) 23

Limpieza y conservación 24

backmobil®
Horno

Solución de averías 25

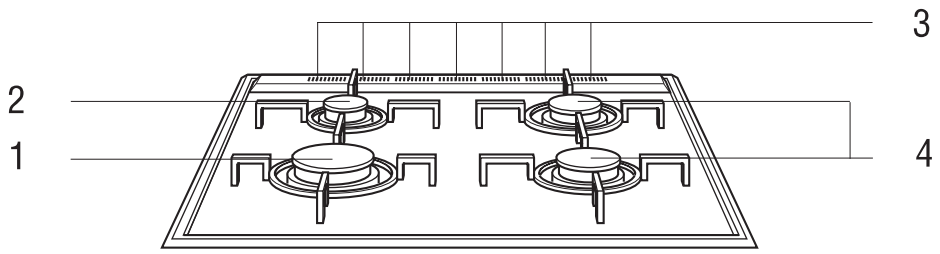
Instrucciones de montaje 25

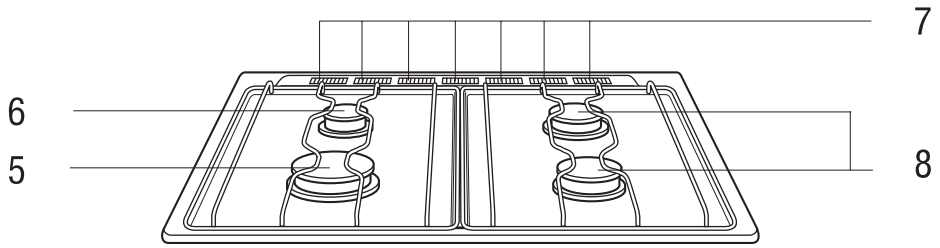
Planos de las tomas de alimentación
Montaje en mueble de cocina
Montaje de la superficie de cocción de cerámica de cristal para gas
Montaje de la encimera de cocción
Verificar las líneas de alimentación
Verificar el quemador del horno
Comprobación del quemador de los fuegos

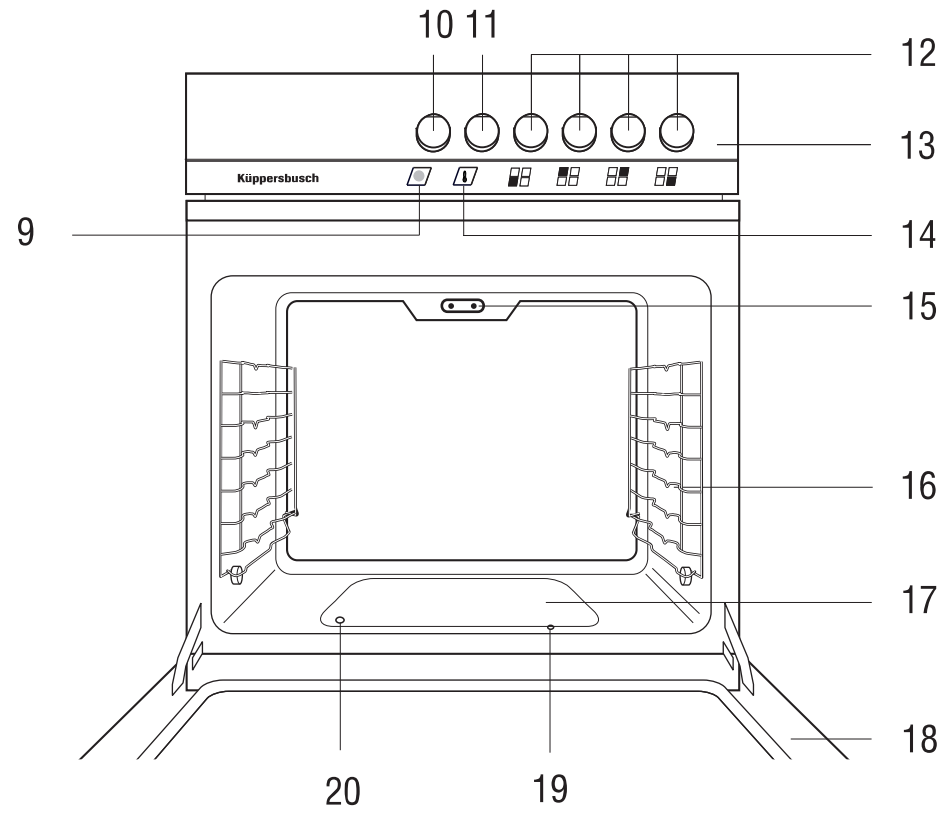
Ajustes de fábrica/Posibilidades de reajuste 29

Tabla de los tipos de gas y presiones homologados
Tabla de boquillas
Juegos de boquillas de reajuste
Tabla de carga
Valor de combustión según EN 437
Reajuste de quemadores
Cambiar quemador del horno
Montaje final

Esquema de su aparato







1 Quemador intenso
2 Quemador de cocción
3 Ranura de ventilación
4 Quemador normal
5 Quemador intenso
6 Quemador de cocción
7 Ranura de ventilación
8 Quemador normal
9 Indicador de función del horno
10 Conmutador selector del horno
11 Regulador térmico del horno
12 Reguladores de los fuegos
13 Panel de servicio
14 Indicación de servicio del horno-Gas
15 Grill
16 Aire caliente
17 Rejilla insertable
17 Chapa protectora para quemador de horno
18 Puerta del horno
19 Orificio de encendido auxiliar
20 Mirilla

Accesorio especial:

Corona para ollas pequeñas	acc.-no. 160
Parilla	acc. no. 440
Placa para asado	acc. no. 441
Placa de Horno (aluminio)	acc. no. 542
Bandeja de grasa backmobil®	acc. no. 543 acc. no. 600

Advertencias de seguridad

sobre la conexión y funcionamiento

- Antes de la conexión del aparato se debe verificar si las condiciones de conexión locales (tipo y presión de gas) y los ajustes del aparato son coincidentes. Todos los valores de ajuste para el aparato están indicados en estas instrucciones. Este aparato no se conecta a una tubería de escape de gases. Debe ser instalado y conectado de acuerdo a las condiciones de instalación. Se debe observar especialmente las medidas de ventilación apropiadas.
  La utilización de un aparato de cocina a gas conduce a la formación de calor y humedad en el lugar de instalación. Por esta razón observar siempre una correcta ventilación de la cocina, mantenga abiertas las aberturas de ventilación y prevea una instalación de ventilación mecánica (p.ej. una campana extractora). La utilización especialmente intensiva o de duración prolongada del aparato, pueden hacer necesaria una ventilación adicional, p.ej. la apertura de una ventana o el servicio de la campana extractora en una escala de potencia mayor.
- Los aparatos Küppersbusch se construyen según las normas de seguridad correspondientes. Solamente pueden ser utilizadas cocinas Küppersbusch con encimeras de placas de cocción Küppersbusch.
- La conexión del gas así como los trabajos de ajuste y reajuste debe realizarlos exclusivamente un especialista autorizado. Deben respetarse en su totalidad e integridad las normas legalmente reconocidas y las condiciones de conexión de la compañía local proveedora del gas.
- El aparato debe usarse solamente en un local suficientemente ventilado.
- No usar el aparato para calentar locales.
- Desconectar inmediatamente el gas caso de avería del servicio.
- La conexión a red, mantenimiento y reparación de los aparatos debe llevarla a cabo según las normas vigentes al respecto exclusivamente un profesional autorizado. Por principio debe desconectarse el gas antes de proceder a reparaciones en las líneas de la alimentación energética. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.
- Caso de servicio con gas licuado (Propano / Butano) todas la conexiones entre bombona y aparato deben ser absolutamente herméticas.
- No oprimir o engrapar líneas de alimentación tendidas en libre ni colocarlas sobre superficies calientes.
- La superficies de la cocina, puerta del horno y utensilios de cocina se calientan durante el servicio. Por principio, los niños deben mantenerse alejados.
- No colocar los cables de conexión de aparatos eléctricos sobre zonas de cocción calientes ni prenderlos en la puerta del horno.
- No transportar el aparato tomándolo por el asa de la puerta del horno.
- Recomendamos encargar una operación de mantenimiento a períodos regulares.

para los fuegos de cocción

- La campana extractora montada sobre los fuegos debe quedar a una distancia mínima de 650 mm.
- Usar los fuegos sólo con alimentos colocados sobre los mismos.
- Prestar atención a que las tapas de los quemadores apliquen siempre exactamente.
- Atención: ¡El encendedor electrónico no funciona durante los cortes de corriente! Usar, entre otros, cerillas para encender los fuegos.
- Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse. Preparar alimentos con grasas y aceites, por ejemplo, patatas fritas, sólo bajo control permanente. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamadas! Colocar la cubierta, desconectar el fuego y retirar la sartén de la zona de cocción caliente.
- Desconectar de inmediato el aparato caso de fisuras, saltaduras o rotura de la placa de vitrocerámica. Desconmutar el fusible.
- Mantener las cacerolas y ollas a presión bajo observación permanente hasta que hayan alcanzado la presión adecuada. Primeramente, ajustar el fuego a la potencia máxima y, a continuación, reducirlo a tiempo (siguiendo las instrucciones del fabricante del utensilio de cocina).
- No deben cubrirse las ranuras de ventilación.

para el horno

- El aparato debe desconectarse para la reparación y recambio de las lámparas del horno (desconmutar el fusible).
- Por principio, no conservar en el horno objetos que pudieran representar un peligro caso de conmutación inintencionada del mismo.
- Precaución al trabajar en hornos calientes. Emplear manoplas, guantes de cocina o similares.
- La puerta del horno debe cerrar bien. Caso de daños en las juntas, bisagras, superficies de hermetización o rotura del vidrio de la puerta, desconectar inmediatamente el aparato hasta que haya sido reparado y verificado por un profesional.
- ¡Atención! No agarrar las bisagras al abrir y cerrar la puerta del horno. ¡Peligro de accidente!
- Cerrar completamente la puerta del horno siempre que se cocine con el mismo.
- Conservar una distancia mínima de 5 cm a la parrilla y calefactor superior.
- Teniendo la puerta del horno cerrada, un intento de encendido debe durar como máximo 15 segundos. En el caso de que no se lograra un encendido después de ese tiempo, entonces hay primero que abrir la puerta del horno y dejar que se ventile como mínimo durante 1 minuto, después se puede encender de nuevo.
- Abrir y cerrar la puerta del horno cuidadosamente cuando éste se encuentre en funcionamiento para que no se apague la llama del quemador del horno.
- ¡Las ranuras de ventilación en la encimera de cocción sirven para la entrada y salida de aire del horno y no deben cubrirse!

Antes del primer uso

Eliminar el material de embalaje y el aparato antiguo

Elimine el embalaje de transporte en lo posible acorde al medio ambiente. En Alemania, su comercio en donde ha adquirido el aparato, recibe de vuelta el embalaje de transporte.
El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos. Aparatos antiguos contienen aún materiales de valor. Entregue su aparato antiguo en un punto de recolección de materiales de valor.
Los aparatos antiguos deben ser inutilizados antes de ser eliminados. De esta manera impide utilización indebida.

Primera limpieza

Retirar piezas extrañas y embalaje.
Previo a la primera preparación de comidas, se debe limpiar profundamente el espacio interior del horno y todas las piezas accesorias.
Limpiar las superficies de cocción vitrocerámicas, chapas de horno, bandeja de grasa, rejilla, sensor de temperatura del núcleo etc. con un paño húmedo y algo de detergente.
Calentar el horno:
Cerrar el horno, Calentar el horno con calor superior e inferior con 250 °C 60 minutos, al mismo tiempo ventilar bien la cocina.

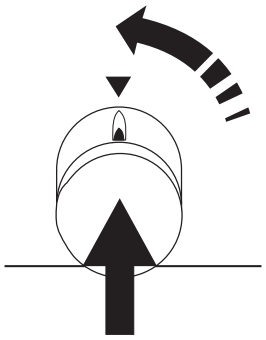
Uso de los fuegos

⚠ **¡Sírvase observar las instrucciones de seguridad expuestas en la página 19!**

Apagar y encender los quemadores

Cada uno de los quemadores dispone de un regulador propio. Todos los reguladores son retráctiles.
En los símbolos del panel de mandos puede reconocerse qué regulador pertenece a cada quemador.
Los quemadores son encendidos por medio de una chispa eléctrica.
Por supuesto, también es posible encenderlos con una cerilla o similares (p. ej. en caso de apagón).

Encender el quemador:



- Sacar apretando el regulador retraído.
- Girar el regulador hacia la izquierda a la posición grande y apretar a medias hacia adentro, hasta que se note una resistencia. La llama se enciende.
- Mantener apretado el regulador del quemador todavía durante 5-10 segundos y volver a apretarlo fuertemente hacia adentro antes de soltarlo. Ahora arde la llama.

En caso de que el encendido no diera resultado, repetir el procedimiento después de unos 2 segundos. Presione el regulador durante un lapso de tiempo algo más prolongado, acaso también ejerciendo algo más de presión.

Ajustar el nivel de cocción:
En los reguladores están marcados los niveles de cocción máximo y mínimo. La llama puede regularse de modo continuo.

- A ser posible, iniciar la cocción a un nivel mayor y proseguirla a uno menor.

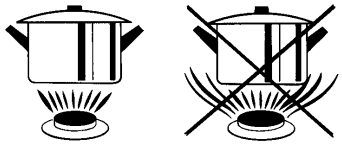
Apagar el quemador:
- Girar el regulador hacia la derecha hasta la posición cero.

Todos los quemadores están asegurados termoeléctricamente. En el caso de que las llamas se extinguieran alguna vez sin querer (p. ej. a causa de un derramamiento o de una fuerte corriente de aire), entonces se interrumpe automáticamente el suministro de gas.

Advertencias sobre los utensilios adecuados

Con los utensilios adecuados ahorra tiempo y energía.

Elija el diámetro de utensilio que mejor se adapte al fuego.

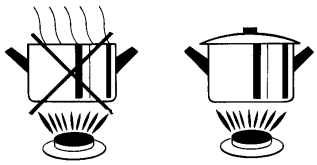


Compagine el tamaño de utensilio y fuego. La llama debería cubrir completamente el fondo del utensilio. No debe arder fuera del perímetro del fondo.

Quemador	Diámetro de utensilio
Quemador intenso (2,8 kW)	240 - 260 mm
Quemador normal (1,9 kW)	200 - 220 mm
Quemador de cocción *(1,1 kW)	aprox. 120 mm

* Solamente sobre el quemador de cocción es posible utilizar ollas más pequeñas con ayuda de una corona para ollas pequeñas (acc. n°. 160).

Cubra siempre el utensilio con su tapadera.



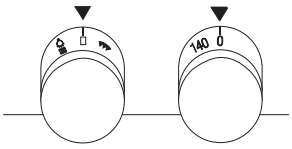
Los alimentos a preparar rebosan sólo cuando la llama ajustada es demasiado intensa. Con un poco de práctica se acostumbrará a regular la llama de forma tal que no rebose nada incluso con la tapadera puesta.

El horno

⚠ **Observe las advertencias de seguridad en página 19!**

El horno le ofrece tres modos de funcionamiento.

Selección de modo y temperatura



Seleccionar tipo de servicio:
con Conmutador selector del hornor (interruptor izquierdo).

Encender el quemador del horno y regular la temperatura:
con Regulador térmico del horno (2º interruptor desde la izquierda).

La indicación de servicio del horno-Electricidad en el panel de mandos se ilumina cuando se ha seleccionado un modo de servicio.
La indicación de servicio del horno-Gas en el panel de mandos se ilumina cuando el horno se ha encendido y se apaga aprox. 20 segundos después de que el quemador del horno haya sido desconectado.

Símbolos de mando y modos de funcionamiento

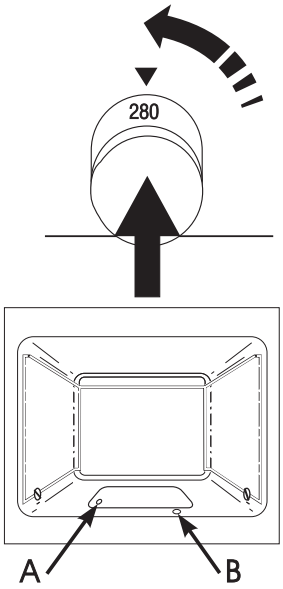
0	Apagado	
	Luz	Regular siempre para calentamiento convencional En la tapeta de mandos se ilumina el indicador de modo eléctrico.
	Calor superior/inferior 140-280 °C	Hornear sobre un nivel
	Grill	Especialmente indicado para pequeñas camtidades de producto al grill.

Ajustes del termostato

Temperatura	Calor superior/ inferior
en °C	apropiado para
260-280	recocer
240	cocer
220	cocer, asar
200	cocer, asar
180	cocer, asar
160	confitar
140	pastel de miel

Encender el quemador del horno y regular la temperatura

El quemador del horno puede ser encendido tanto con la puerta del horno abierta como cerrada.
El quemador del horno es encendido por medio de una chispa eléctrica.
Por supuesto, también es posible encenderlos con una cerilla o similares en el agujero de encendido auxiliar (B) (p. ej. en caso de apagón).



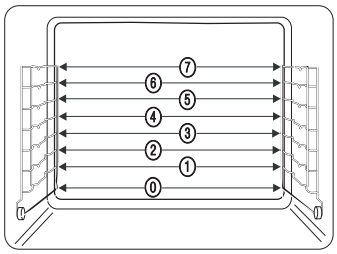
- Sacar apretando el regulador retraído.
- Girar el regulador hacia la izquierda a 280 °C y apretar a medias hacia adentro, hasta que se note una resistencia. La llama se enciende.
- Mantener apretado el regulador del quemador todavía durante 5 segundos hasta que se ilumine la indicación de servicio del horno-Gas.
- Volver a apretar fuertemente hacia adentro el regulador de temperatura antes de soltarlo. Ahora arde la llama.
- Bajar el regulador hasta la temperatura deseada. El quemador del horno arde en la posición grande hasta que se haya alcanzado la temperatura seleccionada.

En caso de que el encendido no diera resultado, abrir primero la puerta del horno y dejar que se ventile, después encender de nuevo.

Posibilidades y elementos de inserción

En el interior del horno hay a cada lado una rejilla de inserción con 8 varillas de inserción cada una. Ellas conforman los niveles de inserción del 0 al 7.

Los niveles de inserción se cuentan desde abajo (vs. figura).



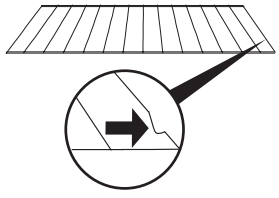
En el nivel de **inserción 0** puede introducirse la bandeja con pizza o la parrilla con la piedra para pizza.

En los niveles de inserción 1 a 7 se introducen, dependiendo del uso, la parrilla, la sartén de grasa o las bandejas del horno.

Indicaciones sobre las alturas de introducción las encontrará en cada uno de los tipos de aplicaciones y en las tablas de valores orientativos.

No cubrir el fondo del horno con papel de aluminio y no colocar la bandeja directamente sobre el fondo del horno. La acumulación de calor así producida falsea el resultado de la cocción o del asado y el esmalte resulta dañado.

Parrilla



Para cocer y asar introducir siempre con el acodamiento hacia abajo. Poner atención de que el anclaje de las parrillas mira siempre hacia adelante (hacia Usted).

Asar

Calor superior / inferior
Precalentamiento - Hornear sobre un nivel.

Moldes de pastelería
Colocarlos siempre en el centro de la parrilla. No deberían sobresalir del borde de la parrilla.
Colocar los moldes rectangulares transversalmente sobre la parrilla. Utilice siempre **moldes transparentes.**

Bandejas
Para extraerlas levantar ligeramente.
Al introducirlas nuevamente, el canto oblicuo de las bandejas debe señalar hacia la puerta del horno. Introducir las bandejas siempre hasta el topo.
En el modo calor superior/inferior utilizar únicamente un nivel.
Utilice para asar una bandeja recoge-grasa.

Repostería	Calor superior/inferior		Duración
	Puesto de inserción	Temperatura en °C	en min.
Masa mixta			
Pastel de molde	2	180-190	50-65
Tartas en molde	2	180-190	50-65
Pastel de arena	2	180-190	60-70
Tartas	2	180-200	45-65
Fondos de tartas	2	180-200	25-35
Tartas finas de frutas	2	180-190	45-60
Pastelitos	2	180-200	15-25
Pastel en bandeja:			
Guarnición seca	2	180-200	20-35
Guarnición húmeda	2	180-200	50-65
Pastaflora			
Fondos de tartas	2	190-210	25-35
Tartas de queso	2	180-200	70-100
Pastelitos	2	180-200	15-20
Pastel en bandeja:			
Guarnición seca	2	210-230	25-35
Guarnición húmeda	2	200-220	30-60
Masa de levadura			
Pastel de molde	2	180-200	45-60
Corona de levadura	2	180-200	40-50
Bollo de Navidad (precaldear)	2	180-190	40-65
Pastelitos	2	180-220	15-25
Pastel en bandeja:			
Guarnición seca	2	190-210	20-35
Guarnición húmeda	2	190-210	50-70
Bizcocho			
Tartas	2	180-200	30-40
Rollos	2	190-200	15-25
Pastel de blanco de huevo			
Merengue	2	140-150	80-90
Estrella de canela	2	140-150	20-45
Mostachones	2	140-150	20-45
Hojaldre			
Hojaldre	2/3	200-220	15-30
Hojaldre de levadura	2	200-225	30-45
Hojaldre de requesón	2	200-225	30-45
Masa quemada	2	220-240	30-40
Masa de requesón-aceite	2	200-210	20-50
Pasteles de miel	2	175-190	20-35
Pan de centeno	2	200-220	50-60

Hornear

Para carnes, colocar rejilla en el 2º puesto de inserción desde abajo y la bandeja colectora de grasas con chapa de asados (accesorio especial) en el primero.

La duración del asado depende del tipo y altura de la carne. Para medir la carne, levantarla ligeramente ya que cae por su propio peso. La duración de asado de carnes con capa de grasa puede incrementarse hasta el doble.

Alimento	Calor superior/inferior	Duración de cocción
	Temperatura en °C	Cada cm de altura de la carne en min.
Asado de bovino	180-220	18
Roastbeef	220-240	10-12
Solomillo	220-240	8
Carne de ternera	180-220	12
Carne de cerdo	180-220	12-15
Kassler	180-220	8
Caza mayor	180-220	15
Jabalí	180-220	15
Solomillo de caza mayor	220-240	8-10
Carne de carnero	180-220	15
Pato	180-200	12
Ganso	180-200	12
Pollo	180-200	8
Pavo	180-200	12
Pescado	200-220	8

Conservación

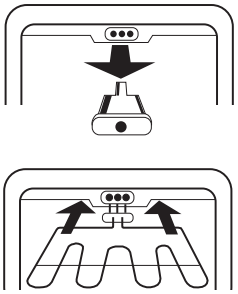
Emplear exclusivamente alimentos frescos y preparar según las recetas usuales. Colocar por tanda un máximo de 6 tarros de 1 hasta 1,5 litros. Emplear tarros de la misma altura y rellenar con el mismo contenido. Los tarros no deben hacer contacto entre sí.

Frutas
- Colocar la bandeja colectora de grasas en el 1º ó 2º puesto de inserción desde abajo y poner en la misma aprox. 1 litro de agua. Programar el calor superior/inferior a 170 -190 °C. Observar el proceso de conservación. Tras unos 50-60 min. comienza el líquido de los primeros tarros a perlear –; por lo general, primero, el tarro anterior derecho. Desconmutar el horno y dejar los tarros en el horno cerrado durante unos 20-30 min. adicionales (unos 15 min. para fruta delicada, como por ejemplo, fresas).

Verduras y carne
- Cuando el líquido comienza a formar perlas, reducir la temperatura a 150 °C y dejar recocer durante unos 30-60 min. adicionales.
- A continuación, desconmutar el horno y dejar los tarros en el horno cerrado durante unos 30 min. adicionales.

Montaje de la parrilla infrarroja

Para asar se necesita la parrilla infrarroja (Acc. No. 540).

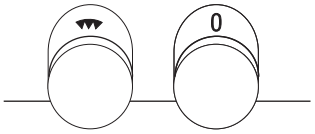


Sacar la ficha de contacto reactiva (en la pared del fondo) y

enchufar la parrilla en la caja de enchufe libre.

Parrilla (con accesorio especial)

Asar a la parrilla sólo con la puerta del horno cerrada.



Para cocer y asar introducir siempre con el acodamiento hacia abajo. Poner atención de que el anclaje de las parrillas mira siempre hacia adelante (hacia Usted).

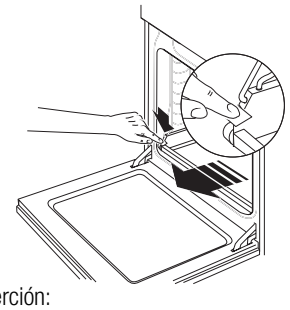
Colocar los alimentos siempre en el centro de la parrilla. Ellos no debería sobresalir más allá del borde. Colocar transversalmente sobre la parrilla los moldes rectangulares.
Utilizar siempre moldes claros.
Colocar la bandeja colectora de grasas con chapa de asados (accesorio especial) en el 1er puesto de inserción desde abajo; la rejilla, a la altura indicada en la tabla.

Alimento	Parrilla		
	Puesto de inserción	1ª Página en min.	2ª Página en min.
Chuleta/escalope de cerdo	3	8-10	6-8
Solomillo de cerdo	3	10-12	8-10
Salchichas de asar	3	8-10	6-8
Schaschlik	3	7-8	5-6
Albóndigas	3	8-10	6-8
Solomillo de bobino	4	6-7	5-6
Filetes de hígado	4	3-4	2-3
Escalope de ternera	3	5-7	4-5
Bistec de ternera	3	6-8	4-6
Chuletas de carnero	3	8-10	6-8
Chuletas de cordero	3	8-10	6-8
medio pollo	2	10-12	5-7
Filete de pescado	4	6-7	4-5
Truchas (200-250g)	3	4-7	3-6
Tostada	4	2-3	2-3
Sandwich tostado	3	6-8	

backmobil® (accesorio especial Nº 600)

El backmobil ® le facilita la utilización del horno.
Para un buen resultado del asado o pastel, es importante seleccionar la altura de introducción correcta al horno. Con el backmobil ® ya puede posicionar correctamente fuera del horno la rejilla y la bandeja, para hornear y asar.
¡Precaución! El backmobil® y la tecla de bloqueo pueden encontrarse excesivamente calientes. En consecuencia, emplear manoplas, guantes de cocina o similares.

Extracción: pulsar sobre la tecla de bloqueo.



Inserción: Insertar lentamente hasta que encaje.

Limpieza y conservación

- ¡ Fundamentalmente deje enfriar por completo el aparato y el panel antes de su limpieza! En la mayoría de los casos es suficiente después de cada uso una limpieza con un paño húmedo y un poco de detergente suave. A continuación frotar en seco.

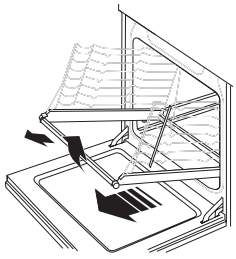
- No utilice para la limpieza elementos agresivos o productos limpiadores agresivos o abrasivos, como lana de acero, lana de acero enjabonada, esponjas metálicas o plásticas o similares con superficie abrasiva.
- No utilizar lejía o productos de limpieza con contenido de cloro.

- Retire lo antes posible manchas de cal, grasa y albúminas. En caso contrario en aparatos con diseño de acero inoxidable, se puede formar corrosión debajo de estas capas por falta de acceso de aire.
- Utilice para la conservación de aparatos con diseño de acero inoxidable los productos de conservación habituales para acero inoxidable. Observe en este caso las indicaciones del fabricante correspondiente y pruebe primeramente en una parte pequeña antes de utilizar el producto sobre toda la superficie.

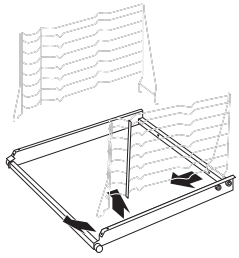
- Reblandecer primero con un paño húmedo incrustaciones, alimentos derramados y requemados y retirarlos después. Eliminar ensuciamientos de la encimera de vitrocerámica con una rasqueta para vidrio. Retirar de inmediato azúcar y plástico derretido con la encimera caliente.
- Limpiar la encimera de vitrocerámica después de cada uso.

- Cuidar la encimera de vitrocerámica una vez a la semana. Gracias al cuidado con agentes limpiadores corrientes se forma una capa protectora. Con ello se facilita también la limpieza diaria. Tener en cuenta las indicaciones correspondientes del fabricante de los agentes de limpieza y de conservación.
- Limpiar las tapas de los quemadores y las piezas superiores de inserción con una solución caliente de agua jabonosa.
- Poner atención de que la pieza superior de inserción y tapa del quemador quedan colocadas correctamente después de la limpieza. Encajar girando la tapa del quemador.

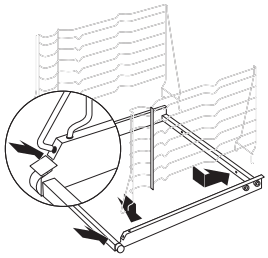
backmobil®



extraer el backmobil®
Empujar hacia abajo la palanca a la izquierda abajo en el marco del backmobil®. Desplazar el backmobil® hacia afuera y retirarlo de forma inclinada hacia arriba.



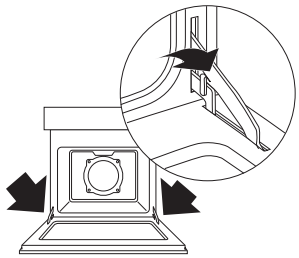
desarmar el backmobil®
Retirar las varillas de sustentación de la reja de introducción primero de la perforación delantera y luego de la trasera, en el marco del backmobil®.
Las rejas de introducción pueden entonces ser desmontadas.



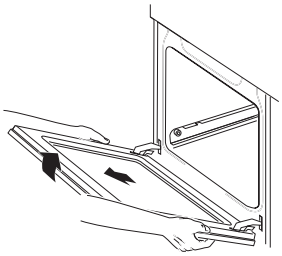
ensamblar el backmobil®
Introducir nuevamente las varillas de sustentación en las perforaciones del marco del backmobil® en secuencia inversa a la del desarmado.
Introducir el backmobil® dentro del horno y encastrar con la palanca.

Horno

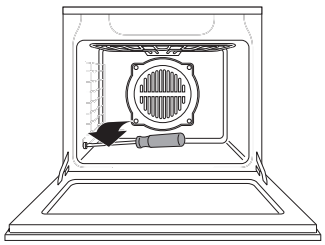
De tanto en tanto es aonsejable realizar una limpiza en profundidad del horno. Para ello se recomienda desmontar algunas componentes.



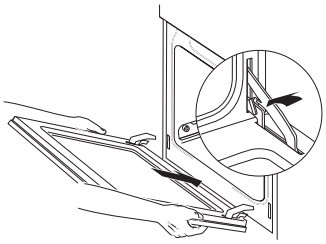
Extraer la puerta del horno
Abrir totalmente la puerta del horno.
Levantar los estribos en los goznes de la puerta.



Agarrar lateralmente la puerta del horno con ambas manos y cerrarla lentamente. Aproximadamenteme a medio recorrido se sueltan los goznes de sus enclavamientos.
Ahora es posible retiar la puerta del horno.



Desmontar la reja lateral
Aflor los tornillos.
Extraer la reja.



Colocar la puerta del horno
Agarrar la puerta del horno lateralmente con ambas manos e introducir las bisagras en los correspondientes taladros del horno. Abrir lenta y completamente la puerta del horno.
Bajar nuevamente el stribos en las bisagras de la puerta.
Cerrar la puerta del horno.

Solución de averías

¡Las reparaciones debe realizarlas exclusivamente un profesional autorizado!

Verifique primeramente si no se trata de un error de servicio. Algunos fallos puede eliminarlos el mismo usuario o, como se indica, encargar al Servicio Postventa.

Avería	Causa	Solución
Fuegos no encienden.	Corte de corriente.	Verificar la alimentación eléctrica.
	Restos de alimentos y productos de limpieza entre bujía de encendido y quemador.	Eliminar con cuidado y limpiar.
	Bujía averiada.	Llamar al servicio postventa. Servirse entretanto de cerillas.
Contorno de llama del quemador repentinamente alterado.	Pieza de inserción o tapa de quemador no asienta correctamente.	Encajar pieza de inserción o tapa de quemador.
El regulador de llama debe repentinamente mantenerse pulsado durante más tiempo, hasta que la llama quede encendida.	Pieza de inserción o tapa de quemador no asientan correctamente.	Pieza de inserción o tapa de quemador.
El horno no puede desconmutarse.	Componente electrónico averiado.	Desconmutar el fusible, Llamar al servicio postventa.
Puerta del horno no cierra.	Puerta o junta de puerta sucia.	Limpiar la suciedad de la puerta y junta sólo con un paño humedecido en una solución jabonosa.
Reloj parpadea - 000.	Sin primera puesta en hora o corte temporal de la corriente.	Poner de nuevo a hora.
Imposible desconmutar horno.	Componente electrónico averiado.	Desconmutar el fusible, Llamar el Servicio Postventa.
Caída de la iluminación del horno.	Lámpara averiada.	Encargar el recambio de la lámpara al Servicio Postventa.
Vidrio de la puerta roto.		Desconmutar el aparato, Llamar el Servicio Postventa.
Fuerte olor a vinagre durante la preparación de:	- pastelería con recentadura - pastelería con levadura - cocción con alcohol.	Olores inevitables.
Zumo de frutas o manchas de albúmina sobre piezas esmaltadas.	Jugos de tartas húmedas o de carne.	Modificación sin importancia del esmalte, no puede eliminarse.

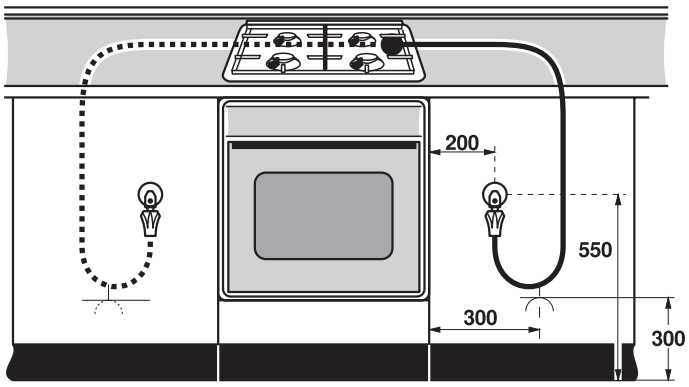
Instrucciones de montaje

- ¡Atención!
  Verifique si los datos indicados en el rótulo de características coincide con las condiciones locales del suministro de gas. ¡Caso de divergencias, la encimera debe reajustarse al correspondiente tipo o calidad del gas!
- La conexión y puesta en servicio debe realizarla exclusivamente un instalador de gas autorizado.
- Para la conexión a la red de gas deben observarse las normas y directivas aplicables de los institutos nacionales. **Deben observarse las ordenanzas de la compañía local proveedora del gas.**
- La cocinas empotrables Küppersbusch sólo deben ser ensambladas por un especialista autorizado y conectadas exclusivamente con las pertinentes encimeras Küppersbusch.
- Deben observarse en su totalidad e integridad las normas legales y las condiciones de conexión de las compañías locales proveedoras del gas y electricidad.
- Al conectar, reparar y para el recambio de la lámpara del horno debe desconectarse el aparato de la red eléctrica.
- En aparatos empotrados, no debe poderse establecer contacto con las piezas aisladas de servicio.
- Asegurar el aparato mediante interruptor LS, fusibles o contactores con un mínimo de apertura de 3 mm.

Planos de las tomas de alimentación

Roscas de los racores de conexión: R 1/2 " ISO/R 7
Para planificar las tomas de alimentación sírvase observar las siguientes advertencias:

Toma de gas con manguera de seguridad para gas



La conexión debe disponer de una llave de paso o mecanismo de cierre y ser accesible. Es recomendable una caja de seguridad para gas en el armario adyacente derecho. Una manguera de seguridad para gas de 800 mm según DIN 3383 se atornilla directa y herméticamente a la tubuladura de la encimera.
Para la conexión en el armario adyacente izquierdo se necesita una manguera de seguridad de gas. ¡longitud: máx. 1,50 m!

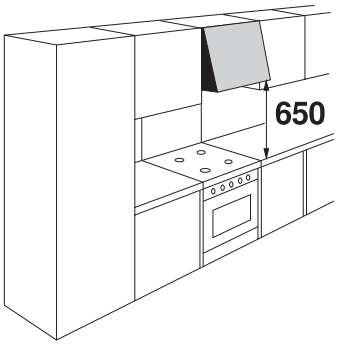
Toma de gas con conexión rígida
La conexión debe disponer de una llave paso o mecanismo de cierre y ser accesible.

Conexión eléctrica
Para la alimentación eléctrica del horno y encendedor de chispa se necesita una caja de enchufe con toma de tierra de 230-240 V.
El aparato se suministra con cable de alimentación.

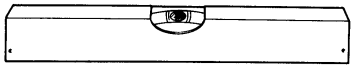
Montaje en mueble de cocina

El armario integrado para el horno tiene que ser resistente a una temperatura de hasta 100 °C. Esto se aplica especialmente a contrachapados, encolados, superficies plásticas, pegamentos y barnices. Los frentes de mueble limítrofes tienen que resistentes a una temperatura de 70 °C como mínimo. Esta cola impide la deformación o despegue de los apliques, especialmente, en las zonas más estrechas del mueble.

Distancia, prescripciones normativas según DIN 68901
Distancias mínimas entre quemadores de gas y extractores de humos: 650 mm o según las indicaciones del fabricante del extractor de humos.



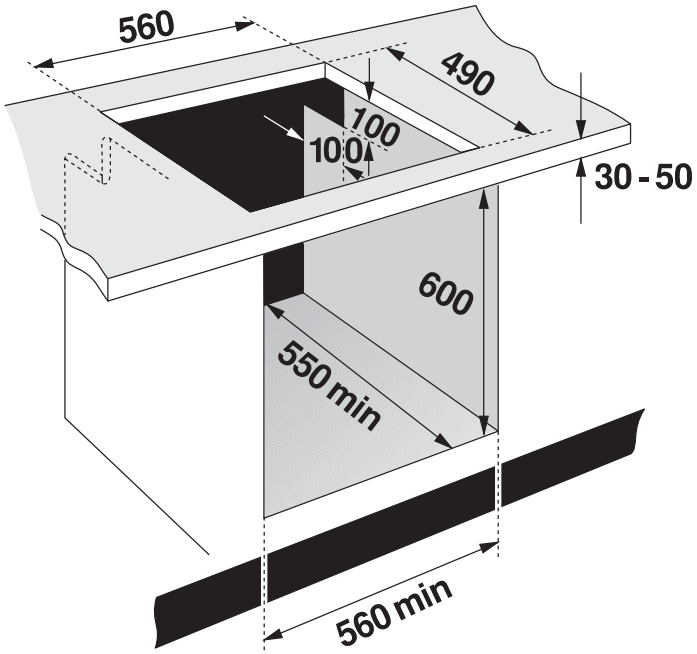
La parte posterior y un lateral del aparato puede colocarse contra un armario de altura discrecional o tabiques. En el otro lateral debe encontrarse un elemento de mueble de, como máximo, la misma altura del aparato.



El aparato debe necesariamente montarse en horizontal.

Preparar armario integrable
Recortar en la parte superior del lateral del armario un orificio de 100 x 100 mm para el paso de las líneas de alimentación.

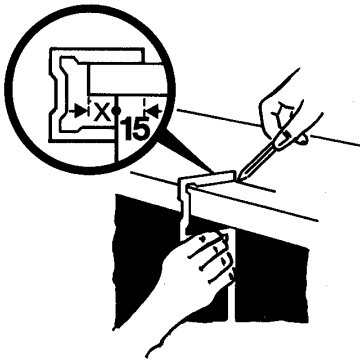
- **Importante:** Realizar el trazo del corte de los paneles de trabajo sólo con el panel de trabajo ya montado y afianzado.



Recorte del panel de trabajo.

Adjunto con el aparato se encuentra una plantilla para trazar el corte de los paneles de trabajo.

- **Importante:** Realizar el trazo del corte de los paneles de trabajo sólo con el panel de trabajo ya montado y afianzado.



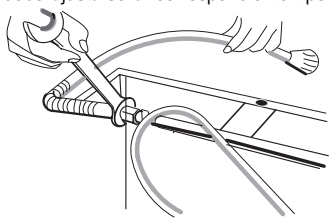
oloque la plantilla en el borde nterior del cuerpo de armario.

razar y recortar el panel de tra- ajo.

Retirar los seguros de transporte

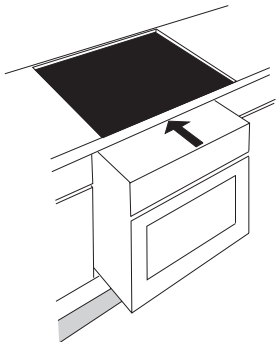
- Hay que retirar de cada uno de los cuatro quemadores los tirantes de plástico utilizados como seguro de transporte para las tapas de los quemadores.
- Hay que quitar de cada uno de los cuatro quemadores tanto las tapas como las piezas superiores de inserción.
- Los dos quemadores delanteros están atornillados en las chapas de la carcasa por motivos de seguridad durante el transporte. Hay que soltar los atornillamientos.
- Los dos quemadores posteriores están atornillados sobre ángulos de chapa por motivos de seguridad durante el transporte. Hay que soltar los atornillamientos y retirar los ángulos de chapa (ya no se necesitan).

Confección de la conexión de gas
Verificar si los datos del rótulo de características (véase página 17) coinciden con las condiciones locales del gas. Caso de eventuales divergencias, la encimera debe ajustarse al correspondiente tipo o calidad de gas (véase página 29).



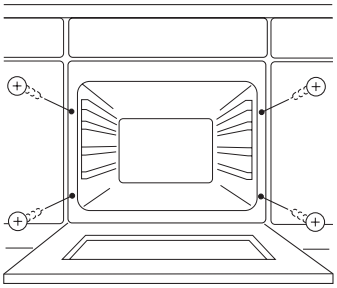
Atornillar, hermética al gas, la manguera de seguridad con la tubuladura de la encimera.

Introducción del aparato



Introducir parte del aparato en el nicho del armario. Pasar las líneas de alimentación por el orificio recortado en el lateral. Introducir ahora el aparato completamente en el nicho del armario. ¡Prestar atención a que la conexión del aparato no quede prendida! ¡Debe necesariamente prestarse atención a que la manguera no haga contacto con elemento alguno del aparato que se caliente durante el servicio!

Afianzar el aparato



Abrir la puerta del horno.
Con los tornillos adjuntos – aplicados transversalmente de interior a exterior – atornillar el aparato con el elemento de armario.

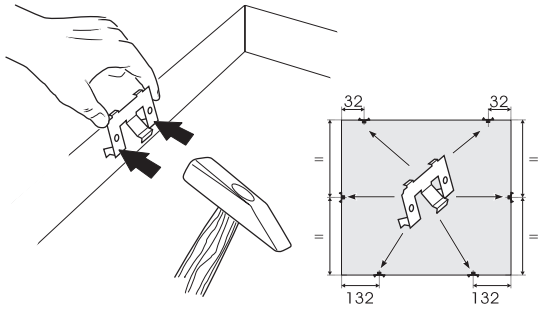
¡Reajuste de las manijas insertables!

Después de haber llevado a cabo la conexión y el montaje del equipo, hay que comprobar la facilidad de giro de las manijas en las diversas posiciones de ajuste.
Si a causa de la conexión a la red de suministro de gas o del montaje en el mueble de cocina no se pudiera girar las manijas de modo impecable, entonces hay que proceder del siguiente modo:

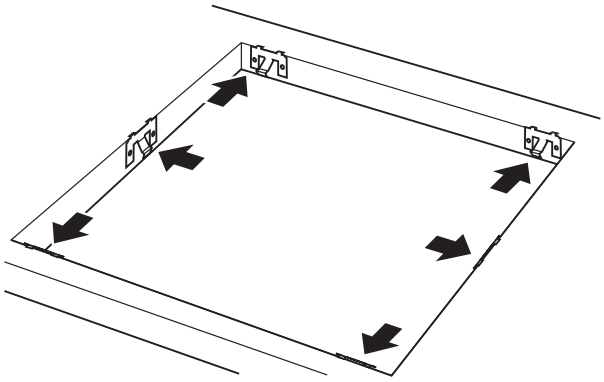
- extraer las dos manijas centrales
- aflojar los tornillos situados junto al eje del grifo visibles a través de la apertura de las manijas
- alinear el eje de las manijas con respecto al centro del agujero elevando o bajando los ejes de los grifos por medio de un destornillador a través de la apertura de las manijas, y apretar entonces de nuevo los tornillos con ayuda de un segundo destornillador
- volver a colocar las manijas y comprobarlas de nuevo.

Montaje de la superficie de cocción de cerámica de cristal para gas

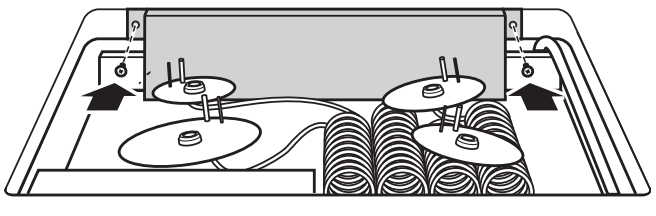
En estado de entrega, las distintas partes no están montadas.
Con la técnica de clip, el montaje es sencillo, rápido y sin problemas.



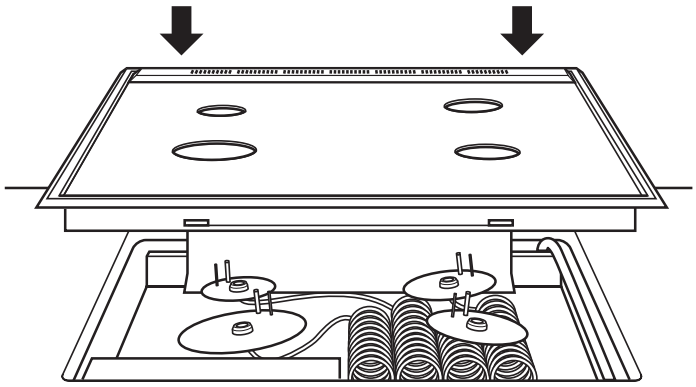
- Clavar los clips en la apertura para la placa de trabajo guardando las distancias indicadas en el esquema. Al clavarlos horizontalmente no es preciso ningún alineamiento de altura. En caso de que la apertura para la placa de trabajo resultara un poco grande, existe la posibilidad de aumentar la tensión de amortiguamiento de los clips mediante su atornillamiento.



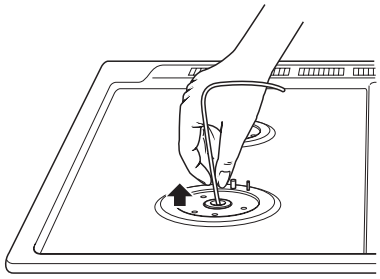
- Fijar el canal de salida de gases que se adjunta por separado en la parte posterior del recorte de la placa de trabajo con los tornillos adjuntos 4,2 x 16 mm.



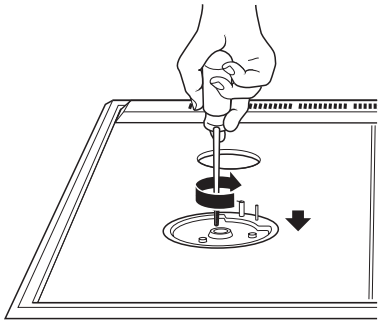
- Finalmente montar los quemadores.



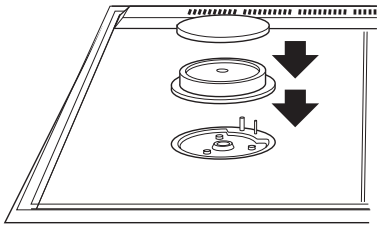
Montar los quemadoresl



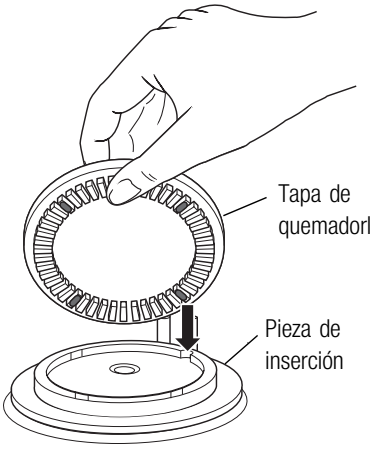
- Elevar el quemador con la palanca adjunta y colocarlo en posición.



- Atornillar la chapa de soporte para los quemadores que se adjunta.



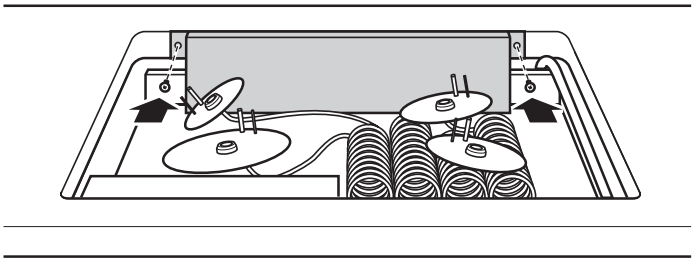
- Componer el quemador.



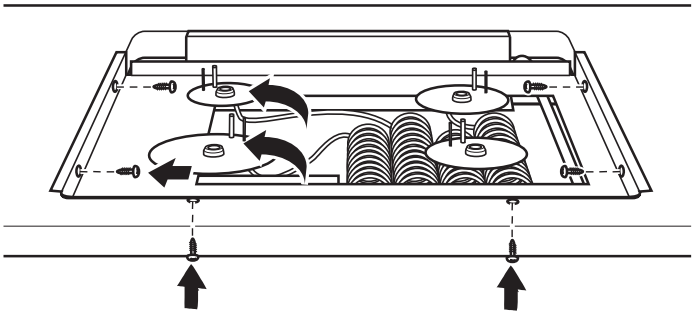
- Colocar las tapas de los quemadores y las piezas superiores de inserción, tener cuidado al hacerlo de que estén en la posición correcta. Poner girando la tapa en posición.

Montaje de la encimera de cocción

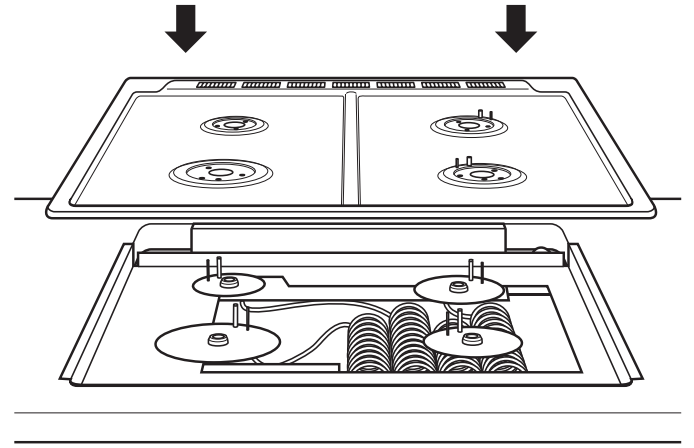
- Fijar el canal de salida de gases que se adjunta por separado en la parte posterior del recorte de la placa de trabajo con los tornillos adjuntos 4,2 x 16 mm.



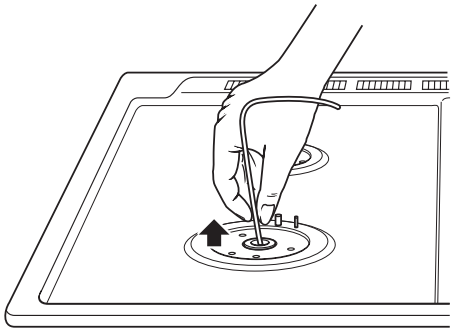
- Colocar el bastidor portante y fijarlo con tornillos 4,2 x 16 mm..



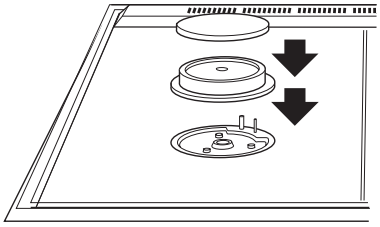
- Colocar encima la platina de la encimera sin fijarla.



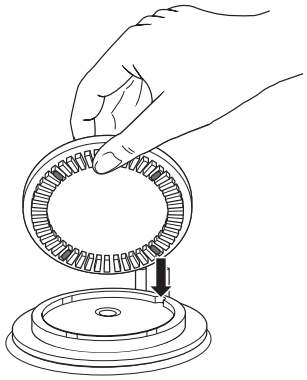
- Sacar hacia arriba el quemador con el elevador adjunto, ponerlo en posición y atornillarlo con tres tornillos 4,2 x 16 mm y arandelas en U en los agujeros con talón de rosca visible.



- A continuación alinear la platina de la encimera y fijarla en el aparato mediante los tornillos 4,2 x 32 mm y arandelas en U a través del agujero que aún queda libre en cada quemador.



- Componer el quemador.



- Colocar las tapas de los quemadores y las piezas superiores de inserción, tener cuidado al hacerlo de que estén en la posición correcta. Poner girando la tapa en posición.

Verificar las líneas de alimentación

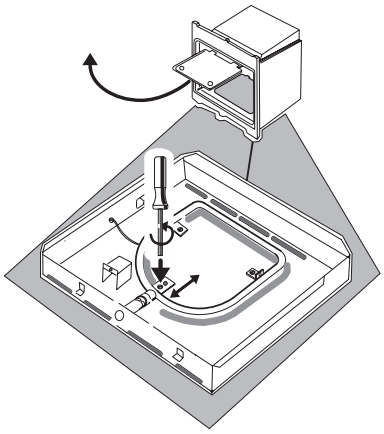
Alimentación eléctrica

- Verifique el tendido de los cables. No deben quedar prendidos, conducidos por encima de la cocina, aplicar en el canal de ventilación.

Alimentación de gas

- Verifique la estanqueidad de todas las conexiones.
- Las mangueras deben tenderse con las suficiente distancia a superficies calientes. ¡No prender las mangueras!

Verificar el quemador del horno



- Encender el quemador y comprobar la estabilidad de combustición.
- Calentar el horno al menos durante 10 minutos a temperatura máxima y girar seguidamente a temperatura mínima. El quemador debe quemar con una llama pequeña pero constante. Eventualmente regular el aire cambiando el regulador corredizo del aire.

Las llamas deben arder firmemente, pero no tan agudas como las de los quemadores de las placas.

Valores orientativos para la regulación del aire

Gas natural H, E, E+	3,0 mm
Gas natural L, LL	1,0 mm
Gas líquido 50 mbar	2,5 mm
Gas líquido 30/37 mbar	3,0 mm

Comprobación del quemador de los fuegos

- Encender el quemador y comprobar la estabilidad de la llama.
- Las llamas deben arder firmemente.

Ajustes de fábrica / Posibilidades de reajuste

Este aparato puede ser conmutado a otros tipos de gas.

¡Los trabajos de adaptación solamente pueden ser realizados por un instalador de gas homologado bajo observación de las normas correspondientes! Desconectar totalmente el aparato de la tensión.

El tipo de gas y la presión de conexión deben coincidir con los ajustes de gas indicados en el aparato.
El ajuste de gas de fábrica está indicado sobre un rótulo indicativo o sobre la placa del aparato.

Conversiones posteriores a otros tipos de gas deben ser identificadas de forma permanente en el aparato sobre la placa del mismo.

Utilizar solamente las boquillas especiales adquiridas a través del Servicio Postventa.

Tabla de los tipos de gas y presiones homologados

Abreviatura-(ISO-Países)	Gas natural H, E (G 20) mbar	Gas natural LL (G 25) mbar	Gas natural L (G 25) mbar	Par de presión Gas natural (G 20/25) mbar	Propano (G 31) mbar	Par de presión (Butano/Propano) G 30/31) mbar	Butano (Butano/Propano) (G 30) mbar	Categoría
Alemania (DE)	20	20					50	$II_{2ELL3B/P}$
Dinamarca (DK) Finlandia (FI) Suecia (SE) Islandia (IS) Noruega (NO)	20						28-30	$II_{2H3B/P}$
Paises Bajos (NL)			25 25		50		 28-30	II_{2L3P} $II_{2L3B/P}$
Francia (FR) Belgica (BE)				20/25		28-30/37		II_{2E+3+}
Reino Unido (GB) España (ES) Italia (IT) Portugal (PT) Irlanda (IE) Grecia (GR)	20					28-30/37		II_{2H3+}
Austria (AT)	20						50	$II_{2H3B/P}$
Luxemburgo (LU)	20					28-30/37		I_{2E}, I_{3+}

Tabla de boquillas

Tipo de gas	Quemador intenso		Quemador normal		Quemador de cocción		Quemador del horno	
	Boquilla principal	Boquilla de mínimo	Boquilla principal	Boquilla de mínimo	Boquilla principal	Boquilla de mínimo	Boquilla principal	Boquilla de mínimo
Gas natural H, E, E+ G 20 (20/25 mbar)	125	56	93	47	72	41	150	77
Gas natural LL G 25 (20 mbar)	145	62	117	52	79	47	165	82
Gas natural L G 25 (25 mbar)	118	61	104	49	78	44	155	80
Gas licuado Butano/Propano G 30 (50mbar)	73	34	62	26	49	23	82	44
Gas licuado Butano/Propano G 30 (28-30/37 mbar)	81	39	70	28	53	24	92	52
Gas licuado Propano G 31 (50 mbar)	79	36	67	30	51	26	89	48

Juegos de boquillas de reajuste

Tipo de gas y la presión	Juegos de boquillas
Gas natural H, E , E+ G 20 (20/25 mbar)	
Gas natural LL G 25 (20 mbar)	Acc. no. 219
Gas natural L G 25 (25 mbar)	
Gas licuado Butano/Propano G 30 (50 mbar)	Acc. no. 2111
Gas licuado Butano/Propano G 30 (28-30/37 mbar)	Acc. no. 218
Gas licuado Propano G 31 (50 mbar)	

Tabla de carga

Quemador		Gas natural 20 mbar 25 mbar	Butano/Propano	
		Carga kW	Carga kW	Caudal de gas g/h
Quemador de cocción	grande	1,1	1,1	79
	pequeño	0,3	0,3	22
Quemador normal	grande	1,9	1,9	137
	pequeño	0,38	0,38	27
Quemador intenso	grande	2,8	2,8	202
	pequeño	0,56	0,56	40
Quemador del horno	grande	4,0	4,0	203
	pequeño	1,0	1,0	72

Carga de calor nominal total = 11,7 kW
Valor de conexión del aparato = 843 g/h

Valor de combustión según EN 437

Tipo de gas	Valor de combustión H_s 15 °C			
	MJ/m^3	kWh/m^3	MJ/kg	kWh/kg
Gas natural H (G 20)	37,78	10,5		
Gas natural L (G 25)	32,49	9,03		
Butano (G 30)			49,47	13,75
Propano (G 31)			50,37	14,00

El valor calefactor de servicio HoB debe ser consultado en el lugar de instalación en la empresa de abastecimiento de gas correspondiente.

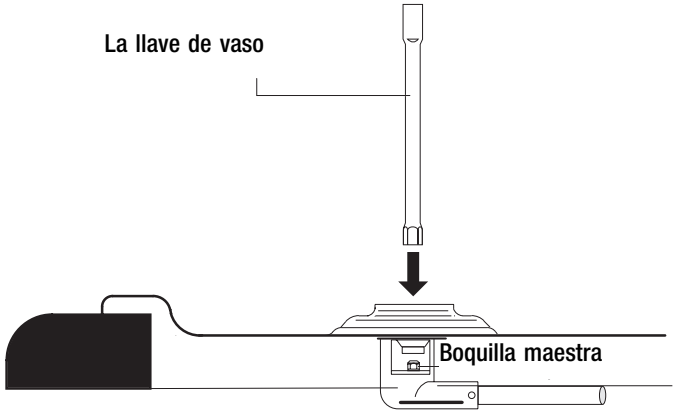
El caudal de gas se calcula de la siguiente manera.

$$\text{Candal de gas l/min} = \frac{\text{Carga kW x 1000}}{\text{Valor de servicio kWh/m}^3 \text{ x 60}}$$

Reajuste de quemadores

Boquillas maestras

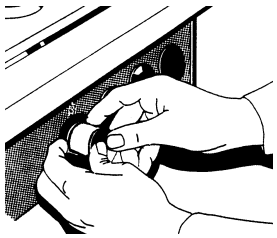
Para el reajuste a otro tipo o calidad de gas debe recambiarse la boquilla maestra.



- Desmontar la tapa del quemador.
- Por el tubo de mezcla, insertar la llave de vaso sobre la boquilla y extraer ésta desatornillando.
- Colocar la boquilla de recambio en la llave de vaso y atornillar a tope. Comprobar el comportamiento de la llama (véase más arriba).

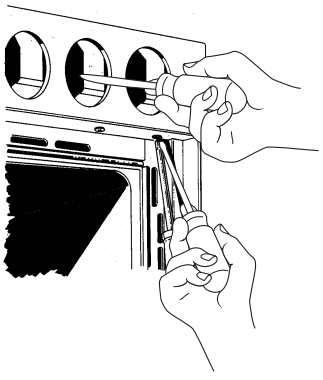
Boquillas de ajuste inferior

Después de la extracción las manillas (para placas de cocción y horno) y el retiro del frontal de mandos (véase abajo) puede ser realizada la adaptación o cambio. En gas natural y gas licuado deben ser reemplazadas las toberas de mínimo. Enroscar las toberas hasta el tope (véase tabla de juegos de toberas).

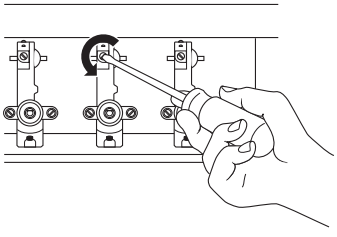


- Desconectar la corriente del aparato (desenchufar de la red).
- Extraer la muletilla (fuegos y horno).
- Abrir la puerta del horno.

■ **Atención:** El panel de servicio queda conectado al aparato por el cableado eléctrico. Por lo tanto ¡manejar con cuidado!



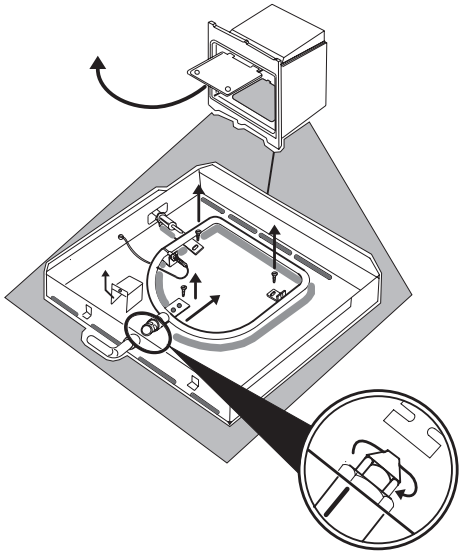
- Destornillar los cuatro tornillos a la izquierda y a la derecha por debajo del panel de mandos, así como los dos tornillos de detrás del panel de mandos.
  Elevar hacia arriba el panel de mandos, empujar hacia adelante levemente por el borde inferior, y sacarlo cuidadosamente hacia abajo.



- Aflojar los tornillos, sustituir las boquillas de ajuste inferior, apretar los tornillos.

Cambiar quemador del horno

Boquilla principal
Para la transformación deben cambiarse las boquillas del quemador.



- Soltar la chapa protectora.
- Seguidamente soltar el sensor del termostato, la bujía, el regulador corredizo de aire, la tapa del mueble y el quemador del horno.
- Apartar la piezas y desatornillar la boquilla del quemador con una llave de tubo SW 14.
- Atornillar la nueva boquilla según tabla de boquillas.
- Introducir y apretar nuevamente el quemador.
- Proceder a la regulación de aire (véase arriba).

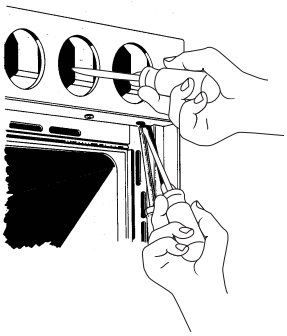
Boquilla de llama pequeña
El cambio se efectúa en el termostato del horno. Para ello debe retirarse la tapeta de mandos.

En caso de gas natural y gas líquido
desatornillar la boquilla y sustituirla por la de recambio. Atornillar la boquilla de recambio hasta el tope.
Finalmente comprobar la combustión.

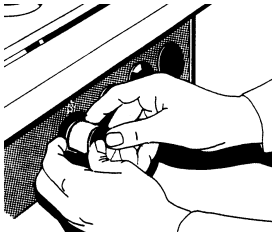
Montaje final

Una vez concluidos los trabajos de transformación y regulación puede procederse al montaje final.

- El equipo montado conforme a las especificaciones ha de ser protegido por medio de una cubierta hacia todos los lados de manera que no sea posible tocar elementos de servicio aislados.
- La cubierta debe poder ser retirada únicamente con ayuda de herramientas.



- Montar la tapeta de mandos.



- Colocar los pomos para el regular de las placas y el selector de temperatura del horno.